& di reuederla ſpeſſo per ch̄ no ſabruſciaſſe/
Ricordando ti ch̄ ſimele torta di marza-
pan̄ piu toſto vole eſſer̄ vn pocho baſſetta
& ſottile/ ch̄ troppo alta & ſpeſſa.

Per far caliſoni.

Rendirai ſimil pieno ō compoſitione/ quale
e la pr̄ſopradita del marzapane/ & ap-
parichiarai la ſua paſta laquale im-
paſtarrai cō Zuccharo/ & acqua roſata/ &
diſtendi la dita paſta a modo ch̄ ſi vole-
ſſe far̄ ravioli o li mettirai di queſto pieno
facendoli grandi/ ō mezani/ ō picculi cō-
mo tipar̄/ Et hauendo qualch̄ forma de
luoro ben lauorata cō qualch̄ gentile-
za i formandoli & premendoli di ſopra
parriranno piu belli a uedeř/ Poi li ſforrai
cocer̄ i lapadella como il marzapane
hauendo bona diligentia ch̄ no ſardino.

Per far ofelle.

Rendirai di bon caſo parmeſano ch̄ no
ſia troppo uecchio/ & vn pocho dal tero
caſcio freſco & falli grattar̄ agionendo
li di bianchi doua/ dolci uua paſſa i egra
de la Canella/ del Zenzeuero/ & vn pocho
di Zafrano/ Et tutte queſte coſe meſco
larai & i corporarai molto bene i ſeme/
& fa ch̄ queſto pieno ſia vn pocho ſtretto/
Poi habi vna paſta ſottile como quella
da far̄ liſanone/ & lupa le dicte offelle in
queſta paſta facendone/ grande/ meza-
ne o picchole como ti piace/ daendoli
di ſopra color̄ giallo di Zafrano/ ó de
qualuncha altro color̄ ch̄ ti piaceſſe
& forale cocer̄ al forno/ & guarda ch̄
non ſia troppo caldo per ch̄ etiam dio
non uogliono eſſer̄ troppo cotte.

Abi languilla ſcorticata & netta/ & co len-
do altro peſce ſimelmente concio &
netto/ & tagliarane pezoli larghi doi
deta habi anchora di bon grasſo & lacto
di peſce/ & tagliato menuto lo mettirai
cō li ſopra ducti pezoli/ Item prende-
rai vn pocha di menta & di petroſillo
tagliati ben menuti/ Item vna oncia
de uuapaſſa/ de la Canella/ Zenzeuero
del pepe/ & di garofani peſti/ Et tutte
queſte coſe molto bene meſcolarai & i
corporarai inſeme/ Poi habi la paſta
ſua ben fatta & ſtaſcionata/ & dentro
mettirali queſta tale compoſitione/ A gio-
gnendoli ſopra vn pocho di bono oglio
il metterai a cocer̄/ & quando e preſſo
ch̄ cotta habi doe once damandole
nette & ben puſte diſtemperate con
agreſto & paſſate per laſtamegna/ &
mettendolo dentro ve ſopra giognerai
nel ſopra dicto paſtello mettendogli an-
cora vn pocho de Zafrano/ & anchara
di nouo laſſarai bollir̄ & cocer̄ vn pocho
piu tutte queſte coſe inſeme tanto ch̄
ſia cotto molto bene/ ch̄ coſi vole eſſer̄